
Pasztet z gotowanej ryby w cieście półfrancuskim

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1214 razy.

Ciasto:

30 dag mąki

20 dag margaryny

10 dag śmietany

jajo

2 żółtka

Masa pasztetowa:

75 dag dorsza (szczupaka, leszcza, płoci)

15 dag sera szwajcarskiego

2 łyżki margaryny

4 łyżki mąki pszennej

seler

pietruszką

cebula

szklanka mleka

3-4 jaja

liść laurowy

pieprz

gałka muskatołowa

sól

Mąkę przesiać, posiekać z margaryną, dodać resztę składników, zagnieść ciasto, rozwałkować w prostokąt, złożyć na 3 części i postępować dalej jak z ciastem francuskim, tj. rozwałkować 2-3 razy i pozostawić na noc w chłodnym miejscu, zawinięte w serwetę lub pergamin, aby nie wysychało. Następnie wylepić nim dno i boki tortownicy i podpiec. Z oczyszczonej i opłukanej włoszczyzny z dodatkiem liścia laurowego ugotować wywar. Dorsza obrać ze skóry, włożyć do osolonego, wrzącego wywaru i gotować powoli ok. 15 min., po czym odstawić do ostygnięcia. Zrobić zasmażkę z margaryny i mąki, rozprowadzić mlekiem (sos powinien być gęsty). Do ochłodzonego sosu wbić żółtka, osolić, dodać utartą gałkę muskatołową, zmielony pieprz i ser utarty na tarce. Ugotowaną rybę obrać z ości, zemleć w maszynce, wymieszać dokładnie z sosem na gładką masę i dodać pianę z białek ubitą na sztywno. Masę włożyć do tortownicy z podpieczonym ciastem i piec ok. 60 min. Po upieczeniu wyjąć z formy na okrągły półmisek. Podawać z sosem koperkowym, cytrynowym lub pieczarkowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD